Tweede Kamer der Staten-Generaal 2

Vergaderjaar 2015–2016

31 016 Ziekenhuiszorg

31 532 Voedingsbeleid

Nr. 94 BRIEF VAN DE MINISTER VAN VOLKSGEZONDHEID, WELZIJN EN SPORT

Aan de Voorzitter van de Tweede Kamer der Staten-Generaal

Den Haag, 23 mei 2016

Hierbij stuur ik u het rapport «Voedingsconcepten in de Nederlandse ziekenhuizen»[1]. Dit rapport strekt tot uitvoering van de motie Dik-Faber/Bouwmeester (Kamerstuk 34 000 XVI, nr. 90). De inventarisatie van voedingsconcepten is uitgevoerd door de Stuurgroep Ondervoeding onder ziekenhuizen en biedt de aanknopingspunten om de voedingszorg in Nederlandse ziekenhuizen te verbeteren.

Samenvatting

Uit de inventarisatie blijkt dat een goed en gezond voedingsaanbod voor alle ziekenhuizen een belangrijk onderwerp is en dat de afgelopen jaren goede stappen zijn gezet. Succesfactoren zijn onder andere: een onbeperkt aantal eetmomenten, eten bestellen via een tablet of smartphone, tevredenheidonderzoeken en een aangepast voedingsaanbod voor verschillende groepen patiënten. De Stuurgroep ziet wel aanknopingspunten voor verbetering op aspecten als aantrekkelijkheid, flexibiliteit en service. Kennisdeling en toedeling van voldoende budget binnen ziekenhuizen zijn de sleutel om nieuwe voedingsconcepten te implementeren.

Resultaten

Dit rapport brengt in kaart hoe ziekenhuizen in Nederland hun voedingszorg regelen. Uit de grote belangstelling vanuit ziekenhuizen voor dit onderwerp en de hoge respons op de enquête blijkt dat goede voeding voor alle ziekenhuizen een belangrijk onderwerp is. Uit het rapport blijkt dat er in de laatste jaren veel goede stappen zijn gezet richting optimale voedingszorg in ziekenhuizen. Elementen die in belangrijke mate bijdragen aan kwaliteit hebben te maken met flexibele en aantrekkelijke keuze van maaltijden en tussendoortjes, maar ook hoe en wanneer deze worden geserveerd. In de preventie en behandeling van ondervoeding is

[1] Raadpleegbaar via www.tweedekamer.nl

kst-31016-94
ISSN 0921 - 7371
’s-Gravenhage 2016

aantrekkelijke, goede en smakelijke voeding in het ziekenhuis erg belangrijk.

Het is mogelijk om de voedingszorg in Nederlandse ziekenhuizen verder te verbeteren. De beschrijving van het meest optimale voedingsconcept door de Stuurgroep en de resultaten van de benchmark geven ziekenhuizen aanknopingspunten voor verbetering. Positief is dat 44% van de ziekenhuizen plannen heeft om het gehanteerde voedingsconcept te vernieuwen[2], daarbij kunnen de resultaten uit dit rapport meegenomen worden.

De Stuurgroep heeft verder in haar rapport succesfactoren en verbeterpunten genoemd. In het oog springende succesfactoren zijn de volgende:
- De patiënt krijgt een onbeperkt aantal eetmomenten, snellere levering en veel menu opties aangeboden.
- De warme maaltijd is verplaatst naar het einde van de middag en de patiënt kan bij de broodmaaltijd ter plekke kiezen wat er gegeten wordt.
- Het bestellen is makkelijker, sneller en moderner (bijvoorbeeld door gebruik te maken van een tablet en apps).
- Er is een aangepast voedingsaanbod voor speciale doelgroepen zoals kinderen, ouderen en oncologische patiënten.
- Er wordt regelmatig onderzoek gedaan naar de tevredenheid van de patiënt over het eten.
- Er is aandacht voor ondervoeding en voor de voedingswaarde van tussendoortjes en maaltijden.

Er zijn ook verbeterpunten in het rapport opgenomen. Het betreft bijvoorbeeld het hanteren van vaste eetmomenten en een lange tijd tussen bestellen en serveren, het ontbreken van een menukaart, het enkel aanbieden van tussendoortjes bij risicogroepen en het niet registreren van de inname van de patiënt.
Een belangrijke aanbeveling die de Stuurgroep daarom ook doet is dat ziekenhuizen verbeteringen doorvoeren op aspecten als aantrekkelijkheid van en flexibiliteit en service binnen het voedingsconcept. Dit zorgt voor een positieve beleving van voedsel en stimuleert de voedingsinname. Ook zegt de Stuurgroep dat het structureel meten en monitoren van voedingsinname en patiënt tevredenheid essentieel is om de voedingszorg te evalueren en bij te stellen. Verder wordt aandacht gevraagd voor het optimaliseren van de rol van voedingsassistent binnen het ziekenhuis.

Uw Kamer heeft mij gevraagd om het aspect van financiering in te brengen in de inventarisatie. De beschikbaarheid van budget wordt genoemd als een knelpunt bij de keuze voor een optimaal voedingsconcept. Op basis van de inventarisatie bleek het niet mogelijk om inzicht te krijgen in de precieze kosten van voedingsconcepten. De Stuurgroep vindt het belangrijk dat het management van ziekenhuizen voldoende budget voor voeding beschikbaar stelt, en niet bezuinigt op het voedingsconcept. Immers, een investering in een nieuw voedingsconcept kan later geld (en gezondheid) opleveren. Goede voeding kan een kortere ligduur en minder complicaties opleveren. Daarnaast blijkt uit onderzoek bij meerdere ziekenhuizen[3] dat met vermindering van verspilling («waste») ongeveer 50.000 à 150.000 euro op jaarbasis bespaard kan worden. Op dit moment heeft 22 procent van de ziekenhuizen een actief beleid om

[2] 15% van de ziekenhuizen hanteert een voedingsconcept van voor 2000, 11% van voor 2005 en 19% hanteert een concept van voor 2010.

[3] Soethoudt H, Snels J. Voedselverspilling in Nederlandse ziekenhuizen. Wageningen: Wageningen UR Food & Biobased Research; 2016.

voedselverspilling te reduceren en wordt de hoeveelheid afval gemeten, ook op dit punt kan nog verbetering plaats vinden.

Reactie

Ik ben positief over de aandacht voor voeding in ziekenhuizen. Het effect van goede voeding tijdens de opname levert gezondheidswinst voor de patiënt, kortere ligduur en minder complicaties op. Dit is winst over de gehele zorgketen, en reikt tot buiten de muren van het ziekenhuis. De winst van goede voeding betreft niet exclusief de groep patiënten waarbij uit screening blijkt dat er risico op ondervoeding is. Alle opgenomen patiënten hebben voordeel bij goede voeding tijdens een ziekenhuis-opname. Ziek zijn kost energie. Voldoende eten leidt tot een sneller herstel en kortere opnameduur. Daarbij is het belangrijk dat voeding aangepast kan worden aan de specifieke behoefte van de patiënt gezien zijn of haar toestand. Ik sluit mij aan bij de Stuurgroep dat het belang van goede voeding tijdens ziekenhuisopname bij alle medewerkers in het ziekenhuis en bij de patiënt bekend moet zijn. Het is daarom goed om te horen dat er de afgelopen jaren veel goede stappen gezet zijn op het gebied van voeding en voedingsconcepten in ziekenhuizen. Daarbij spelen vernieuwende voedingsconcepten een belangrijke rol waarbij gestreefd wordt naar verse, aantrekkelijke kleine gerechten met een hoog eiwitgehalte. Verder ben ik blij om te zien dat er steeds vaker gekeken wordt naar specifieke patiëntengroepen en wordt er volop gescreend op ondervoeding in ziekenhuizen. Daarnaast zie ik kansen op het gebied van verminderen van voedselverspilling. Een aantal ziekenhuizen laat zien dat bewust omgaan met voedselverspilling (bijv. meten wat er wordt weggegooid en kleinere porties aanbieden) zorgen voor minder afval en kostenreductie.

Er zijn mooie voorbeelden te noemen van innovatieve voedingsconcepten, soms in samenwerking met een cateraar en andere facilitaire dienstverleners. Ik wil de ziekenhuizen vooral oproepen om van elkaars goede voorbeelden te leren. De beschrijving van het meest optimale voedingsconcept en deze inventarisatie biedt uitstekende handvatten voor ziekenhuizen om zich aan te spiegelen en van te leren. Uw Kamer heeft mij tevens gevraagd op welke wijze ik wil bijdragen aan het (doen) uitrollen van voedingsconcepten. Dit begint met de kennisdeling rondom dit onderwerp. De Stuurgroep zal de resultaten publiceren in diverse vaktijdschriften en presenteren tijdens een symposium rondom het thema ondervoeding. Hiermee worden de belangrijkste doelgroepen bereikt.

Een groot aantal ziekenhuizen dat nu nog met een verouderd voedingsconcept werkt, geeft aan dat ze van plan is om een nieuw voedingsconcept te ontwikkelen. Kennisdeling tussen ziekenhuizen kan hen handvatten bieden. Dit rapport, met de succesfactoren, verbeterpunten en aanbevelingen biedt daarvoor een uitstekend aanknopingspunt. Daarbij is het van belang dat voeding en voedingsconcepten binnen de ziekenhuizen hoog op de agenda komen en blijven en dat er voldoende budget beschikbaar is. Hier ligt voornamelijk een rol voor bestuurders van de zorginstellingen.

De Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport,
E.I. Schippers